

Semaine du 22 au 28 février 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------|---------------------------------------|---|--|--------------------------|
| Chou blanc* (bio) au jambon | Pizzetta | Radis noir* aux pommes râpées, vinaigrette au curry | Salade César* | Salade de blé |
| <i>Boulettes de bœuf</i> | <i>Mijoté de porc à la dijonnaise</i> | <i>Lasagnes végétariennes</i> | <i>Rougail de saucisse</i> | <i>Gratin de poisson</i> |
| <i>Pommes rissolées</i> | <i>Petits pois</i> | <i>Salade verte*</i> | <i>Riz (bio) et légumes du rougail</i> | <i>Purée de légumes</i> |
| Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| Flan nappé au caramel | Fruit frais* | Poire pâtissière au chocolat | Fruit frais* | Gâteau aux pommes |

Semaine du 1er au 05 mars 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|---|--|--|--------------------------------------|
| Salade de perles océane | Chou chinois* râpé, jambon et fromage de brebis | Salade de pommes de terre, maïs et fromage | Œuf mimosa | Céleri* aux pommes |
| <i>Jambon braisé à l'ananas</i> | <i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> | <i>Tarte au thon</i> | <i>Risotto aux petits pois et lentilles corail</i> | <i>Filet de merlu pané au citron</i> |
| <i>Julienne de légumes</i> | <i>Farfalles</i> | <i>Salade verte*</i> | <i>Riz</i> | <i>Gratin de chou-fleur</i> |
| Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| Fruit frais* | Compote et biscuit | Fruit frais* | Yaourt nature sucré | Far breton (au lait bio) |



Producteurs locaux :
 * Fromagerie L'Etable Ronde, Plélan Le grand
 * Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
 * Légumes Bio : Ferme du Vall d'Iff, Beignon
 * Pain : La P'tite Boulange et la Boulangerie Guichard, Plélan le Grand
 * Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Les Saveurs de Bretagne, Bain de Bretagne
 * Laiterie : Ferme Le Fail, Parcé
 * Crèmerie : la Ferme d'Anne Soiz, Maure de Bretagne
 * Bœuf, volaille : Chevillé 35, Saint Malo

Produit de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.